

ふくしまブランド探訪

ゆき した

雪下キャベツ

1月～2月中旬が食べ頃の雪下キャベツ。雪の中で未収穫のままにしておくことで、糖度がアップします。猪苗代キャベツ研究会では、糖度11度以上を雪下キャベツとして出荷しています。

「試食すると皆さん甘さにびっくりします。温野菜など火を通すと甘さが引き立ちますが、まずは生で味わってみてください。甘さに驚くと思いますよー!」

「冬は雪で農業ができません。何かできないかと若い農家で考え、5年前に発足したのが『猪苗代キャベツ研究会』です。品種や栽培方法などの研究を繰り返し、ようやくおいしいキャベツができました。段ボールに入れて屋外で保存しても1カ月くらいおいしいです」

芯まで
やわらか!



猪苗代キャベツ研究会
わたなべ まさゆき
顧問 **渡部 雅幸**さん
(有限会社 花雅 専務取締役)
猪苗代キャベツ研究会(有限会社 花雅)
☎0242(66)4090

雪の中で熟成された
甘みたっぷり
雪下キャベツ

キャベツのトマトスープ

キャベツの甘みを楽しみたいならスープがピッタリ。トマトの赤色で見た目も明るく華やかになります。

ワンポイント

ジャガイモやニンジンなどの野菜を加えれば、ボリュームのある一品に。

材料 (2人分)

キャベツ…¼個
プチトマト…5～6個
ソーセージ…4本
にんにく…2片
パセリ(みじん切り)…少々

調味料
水…600cc
コンソメ顆粒…大さじ2
トマトジュース(有塩)…100cc
白ワイン…少々
オリーブオイル…大さじ2
バター…10g
塩…少々



作り方

- ①キャベツは好みの大きさに縦に切って鍋に入れ、水とコンソメを加えて煮る。
- ②にんにくは縦半分にして芽を取る。プチトマトは湯むきする。
- ③熱したフライパンに、オリーブオイルとにんにく、ソーセージを入れて軽く炒める。プチトマトを加え、白ワインを回し入れ10秒程ふたをする。
- ④①に③とトマトジュースを入れ、キャベツがやわらかくなるまで煮込む。
- ⑤バターと塩で味を調え、器に盛ってパセリを飾る。



レシピ考案者 **佐藤 さやか**さん(郡山市) レシピのご応募ありがとうございました!

作って
みよう!

レシピ
大募集!



次号は
「あさつき」。

「ふくしまブランド探訪」では、皆さんが考えたオリジナルレシピを募集しています。今回は、あさつきのレシピを大募集! ふるってご応募ください。

応募方法

郵便はがきに、住所・氏名・年齢・電話番号・2人分のレシピの材料と作り方、一言コメントをご記入の上、下の宛先までご応募ください。採用された方には、福島の特産品などをプレゼントします。

郵送先

〒960-8670 県庁 広報課
「ふくしまブランド探訪 レシピ」係
お預かりした個人情報、記事や取材などにのみ使用いたします。

メール・ファクスもOK!
16ページをご覧ください。